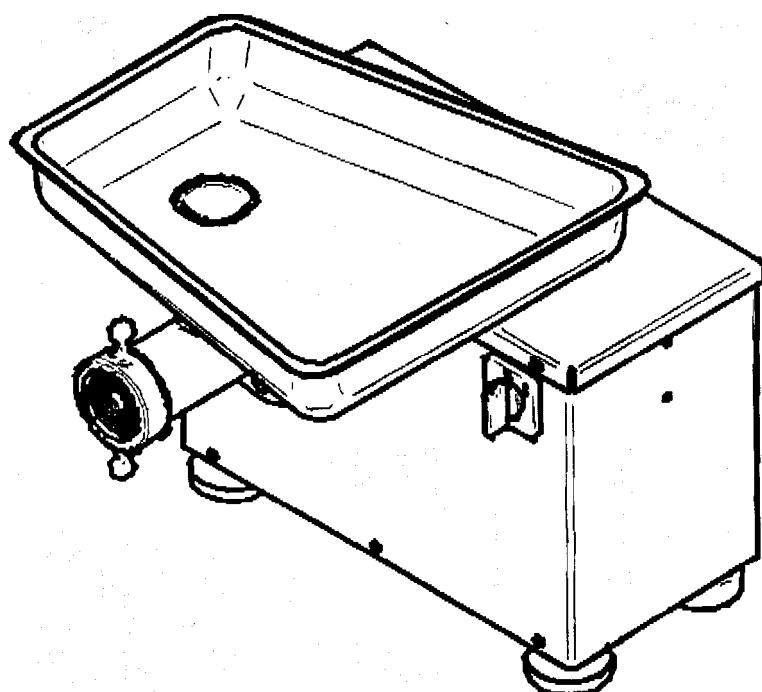


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЯСОРУБКИ

LM-5/P



*
Производитель:
Koneteollisuus oy
Jarvihaantie 5
01800 KLAUKKALA
Финляндия
Тел: 358 9 8789220
Факс: 358 9 87892233

ВНИМАНИЕ!

Безопасность - прежде всего!

Мясорубки марки КТ специально разработаны для измельчения мяса, также как и любых других продуктов. Несоблюдение мер предосторожности при эксплуатации оборудования может повлечь за собой **НАНЕСЕНИЕ УВЕЧИЙ**. Поэтому при работе машины будьте предельно **ВНИМАТЕЛЬНЫ и ОСТОРОЖНЫ**.

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** Включать машину до того, как Вы ознакомились с настоящим руководством. В первую очередь Вы должны обратить Ваше внимание на те пункты инструкции, которые относятся к безопасности при эксплуатации оборудования.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** Держите руки и пальцы подальше от ножа и решетки во время работы оборудования.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** Работать на оборудовании, если на нем отсутствуют защитные кожухи и крышки.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** Оставлять работающую технику без присмотра.
- ОТСОЕДИНИТЕ** оборудование от источника электрического питания прежде, чем производить замену или чистку режущих ножей, перед тем, как проводить регулировку инструмента либо прежде, чем оставлять мясорубку без присмотра.
- СООБЩАЙТЕ** Обо всех неполадках, возникших в процессе эксплуатации оборудования.
- ПОМНИТЕ** Ваша внимательность является самой лучшей мерой безопасности при эксплуатации данного или любого иного оборудования.
- ПРИ ЛЮБОМ СОМНЕНИИ** Свяжитесь с местным инспектором по охране труда или попросите совета у работников службы техники безопасности.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

СОДЕРЖАНИЕ

Разделы

1. Введение
- 1.1 Технические характеристики
2. Общее описание оборудования
3. Снятие упаковки
4. Установка
 - 4.1 Размещение на столе
 - 4.2 Направление вращения
 - 4.2.1 Электрическая схема
 - 4.3 Расположение
 5. Функционирование
 - 5.1 Меры предосторожности
 - 5.2 Перед эксплуатацией
 - 5.3 Вовремя эксплуатации
 - 5.4 После использования
 - 5.5 Запуск оборудования
 - 5.6 Остановка
 - 5.7 Измельчение мяса – БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО!
6. Очистка
 - 6.1 Демонтаж вала в сборе
 - 6.2 Мытье
 - 6.3 Сборка
7. Замена вала в сборе
 - 7.1 Рекомендуемые моющие средства
 - 7.2 Техническое обслуживание

Приложения

1. Определение ошибок (причин неисправностей)
2. Электрическая схема
3. Объемный чертеж
4. Отключение от источника питания

1. Введение

Мясорубки КТ разработаны специально для измельчения свежего мяса. Внимательно прочтайте данную инструкцию по эксплуатации ПРЕЖДЕ, ЧЕМ использовать машину и убедитесь также, что все остальные пользователи, механики сервисного обслуживания и операторы мойки также должны ознакомиться с этим руководством, причем каждый из специалистов должен прочитать соответствующий раздел: демонтаж, очистка и сборка машины. Все пользователи должны пройти *должное обучение* в целях безопасности, и они (пользователи) должны соблюдать все процедуры по мерам безопасности. Все разделы этой инструкции по эксплуатации, в которых содержится информация по безопасности, необходимо прочитать с особой внимательностью.

1.1 Технические характеристики

LM-5P

Мощность двигателя	0,55 кВт
Длина	375 мм
Высота	375 мм
Ширина	380 мм
Производительность	100 кг/ч
Решетки	
Диаметр	53 мм
Желоб для мяса	3 литра
Объем	
Вес	22 кг

2. Общее описание оборудования

Данное руководство по эксплуатации предназначено для следующих моделей:

LM-5/P

Мясорубки изготовлены в соответствие со стандартами проектирования и разработки продуктов отдела конструкторских разработок компании КТ. Мясорубка предназначена для быстрого измельчения свежего мяса, обеспечивая при этом хороший результат измельчения. Оборудование работает тихо и равномерно. Очень легко разобрать мясорубку для последующей её очистки и мытья.

Кнопка включения также запускает минимальный выключатель, чтобы предотвратить непреднамеренное включение машины после её отключения от источника питания.

3. Снятие упаковки

Мясорубку можно хранить в прохладном месте. Оборудование должно быть тщательно вымыто. Мясорубка поставляется в собранном виде. Если мясорубка либо её упаковка повредились во время транспортировки, свяжитесь с вашим продавцом либо производителем.

ВЕС мясорубки (без упаковки):

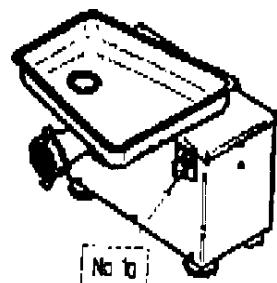


Рисунок 1.

Вес нетто - 22 кг

Мясорубку можно перемещать с паллеты и вынимать из упаковки вручную.

ВСЕГДА БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ МЯСОРУБКИ.
СМОТРИТЕ РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА В РАЗДЕЛЕ 7.1.

4. УСТАНОВКА

4.1 Размещение на столе

Стол должен быть достаточно большим, чтобы установить мясорубку полностью, таким образом, чтобы ножки мясорубки не заходили за края стола.

Подставка для мясорубки является дополнительным элементом. Подставка комплектуется колесами. Передние два колеса могут блокироваться, в то время, когда два задние колеса зафиксированы. Колеса способствуют облегчению движению машины.

Примите по внимание

- 1 Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному шильдике оборудования.
- 2 Машина должна быть ПРАВИЛЬНО ЗАЗЕМЛЕНА.

Возможный выход из строя этой универсальной машины, и свести к минимуму риск несчастных случаев.

Безопасность Вашего персонала гораздо важнее скорости функционирования оборудования.

Рекомендуется, чтобы только уполномоченные лица, прошедшие обучение по эксплуатации машины, могли использовать её.

Они также должны быть осведомлены об очевидных факторах, представляющих опасность, и обо всех мерах безопасности.

5.2 Перед эксплуатацией

Прежде чем запустить мясорубку оператор должен:

1. СНЯТЬ решетки, ножи и шнек, см. инструкции по очистке:
(6. Очистка и 6.3 Мытье).
2. ПРОВЕРЬТЕ, правильность вращения шнека (против часовой стрелки),
3. ПРОВЕРЬТЕ, что лоток для мяса пустой.
4. ПРОВЕРЬТЕ, что нож и решетка вставлены в машину в паре.
5. ПРОВЕРЬТЕ, что нож и решетка правильно вставлены в горловину мясорубки.
6. ПРОВЕРЬТЕ, что края решетки на **2-4** мм выступают из горловины;
что края (границы) моющего устройства выступают на **2-4** мм за горловину.
7. ПРОВЕРЬТЕ, что всегда вал в сборе собран в том же порядке
8. ПРОВЕРЬТЕ, что концевая гайка не затянута слишком сильно, чтобы продлить срок эксплуатации вала в сборе.

5.3 Вовремя эксплуатации

Проверьте качество продукта (мяса и т.д.). Если продукт не проходит через систему измельчения должным образом либо если его консистенция похожа на овсянную кашу, проверьте нож и решетку – изношенные компоненты должны быть заменены. Смотрите разделы 6.1 и 6.4, снимите и снова установите на место вал в сборе.

5.4 После использования

1. ОСТАНОВИТЕ машину, нажав красную кнопку остановки.
2. ОТКЛЮЧИТЕ мясорубку от источника питания.

6. Очистка

Отсоедините мясорубку от источника питания, вынув штепсельную вилку из розетки. Выньте ножи, решетки и шнек из горловины мясорубки (смотрите раздел 6.1 Демонтаж вала в сборе). Части, изъятые из оборудования, необходимо вымыть при помощи соответствующих моющих средств (смотрите раздел 6.2 Мойка). После мытья горловину необходимо высушить и смазать соответствующим пищевым маслом (смазочным средством). Внешнюю часть горловины также следует вымыть соответствующим моющим средством и затем высушить.

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ЧТОБЫ ВОДА НЕ ПОПАЛА В КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ!

6.1 Демонтаж вала в сборе

Выкрутите гайки (№ 3) из горловины (№ 2), используя ключ, по направлению стрелки. Рукой открутите концевую гайку (№ 4), поворачивая по направлению стрелки. Выньте шнек (№ 5), нож (№ 6) и решетку (№ 7).

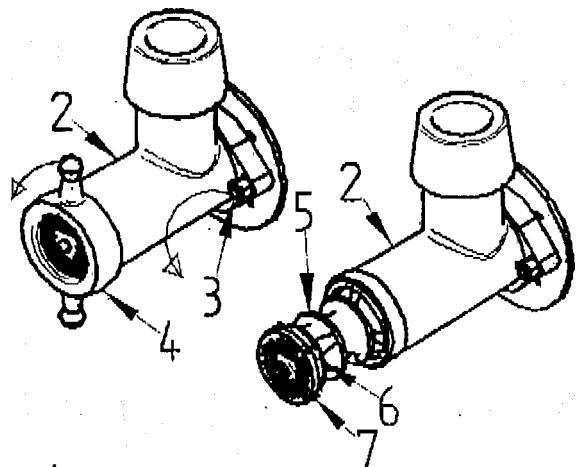


Рисунок 2.

6.2 Мойка оборудования

Сейчас Вы можете вымыть машину и её компоненты при помощи теплой воды и моющих средств, а также щетки, которая идет в комплекте с машиной (смотрите перечень рекомендуемых моющих средств, раздел 7.1) либо в посудомоечной машине.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ШЛАНГ С ВЫСОКИМ ДАВЛЕНИЕМ ВОДЫ!!

6.3 Сборка после очистки

После мытья машину необходимо снова собрать, начав с горловины мясорубки; её (горловину) следует поместить на место. При установке горловины убедитесь, что она полностью вставлена в соответствующее отверстие мясорубки (№ 16). После чего можно закрутить гайки (№ 3) при помощи ключа, поворачивая последний в направлении стрелки. Шнек (№ 5) вставляется в горловину машины (№ 2). Затем вставляются нож (№ 6) и решетка (№ 7), завершая концевой гайкой (№ 4), которая закручивается вручную по направлению стрелок. Если машина не измельчает должным образом, смотрите раздел 7. ЗАМЕНА ВАЛА В СБОРЕ.

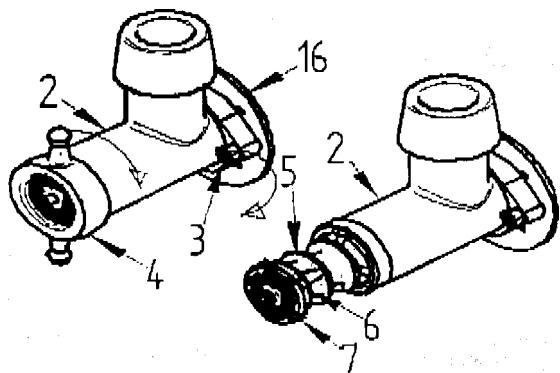


Рисунок 3.

7. Замена вала в сборе

Снимите решетку (№ 7) с вала шнека (№ 8). Снимите нож (№ 6) с вала шнека (№ 8). Замените нож и решетку новыми, но сначала вставьте шнек (№ 5) в горловину мясорубки (№ 2), а затем вставьте нож (№ 6) на вал шнека (№ 8) и потом решетку (№ 7), как показано на рисунке ниже.

Полный унгер

Снимите решетку (№ 14) с вала шнека мясорубки (№ 10).

Замените ножи и решетки новыми, но сначала вставьте шнек (№ 5) в горловину мясорубки (№ 2), затем первую решетку (№ 14) и решетку (№ 13), решетку (№ 12), нож (№ 11) и решетку (№ 9). В конце подрезную решетку (№ 15) установите, как показано на рисунке ниже.

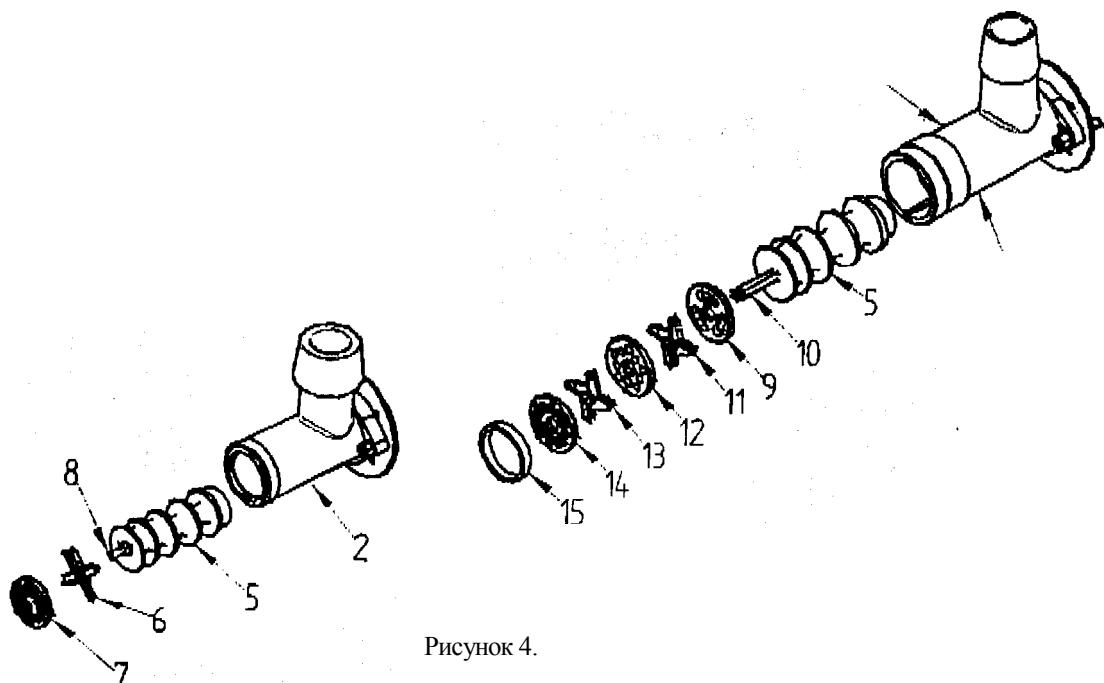


Рисунок 4.

7.1. Рекомендуемые моющие средства

В зависимости и используемого способа мытья, чтобы удалить загрязнения (большое количество отходов), необходимо мыть мясорубку руками теплой водой (40°C - 50°C) из шланга под небольшим давлением.

После чего можно начать процедуру очистки:

Мойка вручную.

Например, добавьте следующее моющее средство теплую воду (20°Q-Karcher RM81

Всегда ополаскивайте после мытья.

В зависимости и используемого моющего средства либо метода, убедитесь, что все инструкции производителя были соблюдены.

Соблюдайте рекомендуемую концентрацию и время мытья во избежание повреждения вашей мясорубки.

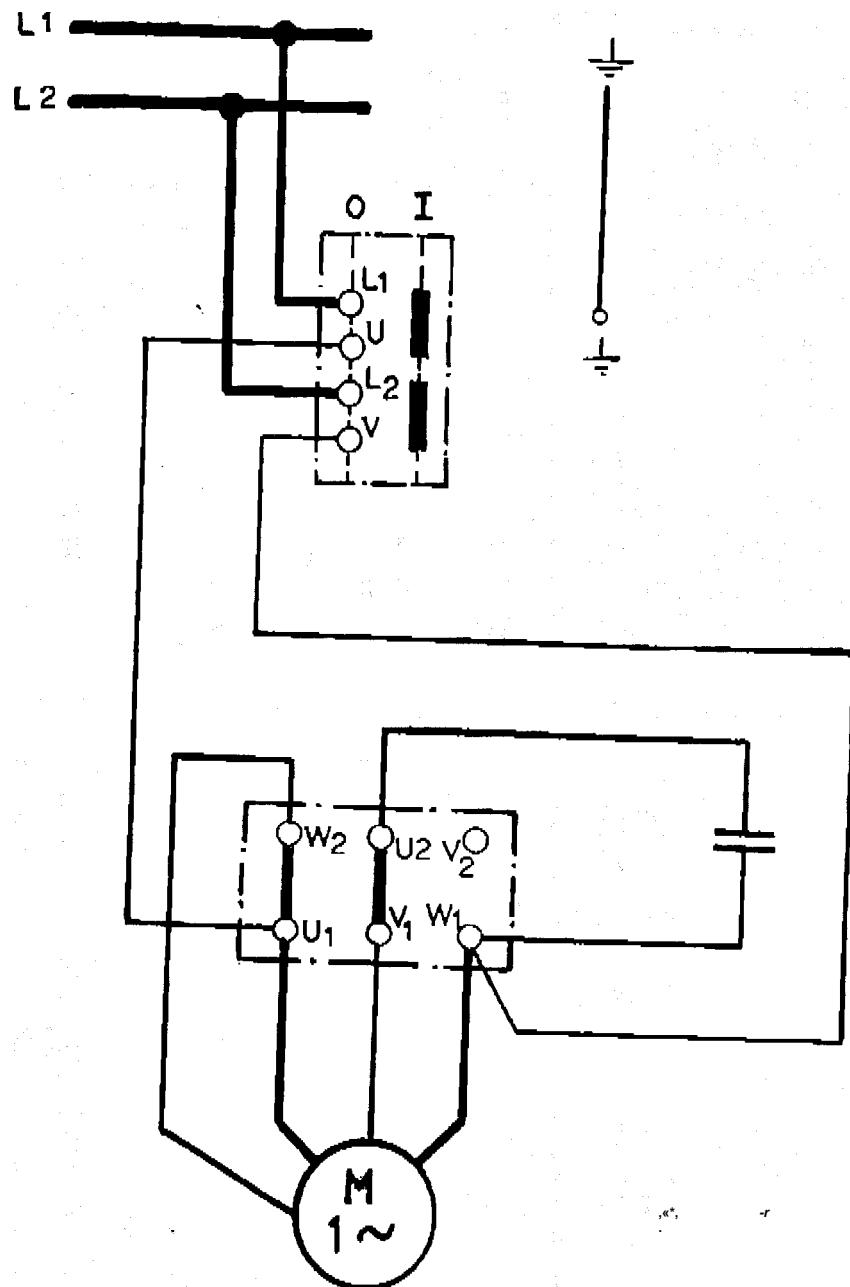
Важно следовать инструкциям при всех методах мойки и производить дезинфекцию при необходимости. Для этих целей производитель рекомендует средство Karcher RM 32 и RM 35.

Если моющее средство, вода после ополаскивания или дезинфицирующее средство остались на мясорубке, она (мясорубка) должна быть тщательно высушена.

7.2 Техническое обслуживание

Каких-либо других мероприятий по техническому обслуживанию кроме ежедневного мытья оборудования, мясорубка не требует. Изношенные компоненты (запчасти) должны быть заменены по требованию (вал шнека № 8 и № 10, крышки кнопок № 1a, № 1b, № 1c).

LM-5P
230v/50Hz/1
0,55Kw
2800rmp
5,0A





Во избежание несчастных случаев

**БУЛЬДЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ И ОСТОРОЖНЫ при
эксплуатации машин и оборудования.
ТОЛЬКО уполномоченные лица имеют право
эксплуатировать, мыть либо производить работы по
техническому обслуживанию этих машин.**

FENDO Koneteollisuus Oy



KONETEOLLISUUS OY

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Ниже следующим мы подтверждаем, что заявленные машины соответствуют требованиям по безопасности и
Директивы о механических машинах 2006/42/ЕС.

МЯСОРУБКИ: LM-5/P, LM-10/P, LM-22/P, LM-82/P, LM-32/P, LM-98/P, LM-42, LM-130
МЯСОРУБКИ: LM-22/A, LM-82/A, LM-32/A, LM-98/A, LM42/A, LM-130/A, LM-130/280A
KT-MS1, KT-MS2, KT-MS3 МАШИНА-СЕКАТОР
KT-PK МЕАТ МЯСОРЫХЛИТЕЛЬ
KT-S РЫБОЧИСТКА
KT-ALP ПРЕСС ДЛЯ МЯСА
F-S19 СЛАЙСЕР ДЛЯ МЯСА
HB-4, HB-3 SEALER
HB-10 BAG SEALER
KT-KB2 ГРИЛЬ ЖАРКОЕ
KT KB3 ГРИЛЬ ЖАРКОЕ

Эта машина была разработана и произведена в соответствие со следующими Европейскими стандартами:

EN 12100-части 1&2:2003 Безопасность машинного оборудования – основные положения, основные принципы разработки.

EN 60204, часть 1: 2006 Безопасность машинного оборудования – Электрическое оборудование машин – особенности основных требований.

EN 1088:1995 Безопасность машинного оборудования - Блокирующие устройства, связанные с предохранительными устройствами. Принципы разработки и отбора.

EN ISO 13857:2008 Безопасность машинного оборудования –Безопасное расстояние для предотвращения опасных зон, возникаемых по причине достижения верхних и нижних значений шкалы

Е.М.С. Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/ЕС

Более того, эта машина была разработана и произведена в соответствие со следующими стандартами:

Подпись

Jan Alrenius
Jarl Alrenius

Лата 2010-01-01

ФИО

Jari Akrenius
(пожалуйста, напечатайте)

Должность: менеджер

Jarvihaantie, 01800 Klaukkala
P.O.Box 49, FIN-01801 Klaukkala
ФИНЛЯНДИЯ

Тел. +358 (0) 9 878 9220
Факс +358 (0) 9 878 92233
www.kaaeteollisuus.fi

Y-Tunnus 0110175-1
V A T FI 0110175-1